Tarte au lait

Pour 6 personnes:

- 1 pâte sablée maison (ou du commerce)
- 75 cl de lait
- 75 g de beurre
- 3 oeufs
- 130 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 1 cs de sucre vanillé maison)
- 30 g de fécule de maïs (Maïzena)
- 1 cs de sucre en poudre + 1 cs de cannelle

Faire chauffer le lait et le beurre dans une casserole à feu moyen.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et les deux sucres jusqu'à blanchiment. Ajouter la maïzena et délayer avec une louche de lait chaud. Verser le reste de lait tout en mélangeant. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte et garnir le moule à tarte. Piquer la pâte avec les dents d'une fourchette puis recouvrir de papier sulfurisé et de haricots secs (ou de billes de cuisson) et enfourner. Cuire 20 min et sortir du four. Ôter le papier et les haricots secs. Réserver.

Pendant ce temps, monter les blancs en neige assez ferme et les incorporer délicatement à la préparation jaunes d'œufs-lait refroidie.

Verser la préparation sur la pâte, saupoudrer du sucre et de la cannelle et enfourner 30 min. Vérifier la cuisson (la crème est prise mais tremble encore légèrement).

Laisser refroidir complètement avant de servir.

Il m'est resté de la préparation au lait après avoir garni le fond de tarte, j'en ai garni 4 tartelettes en silicone (sans pâte).
Cette tarte est encore meilleure le lendemain après un passage au réfrigérateur.

http://quandnadcuisine.over-blog.com/